USAB33 - Analyses spécialisées

Mis à jour le 14-03-2025

Code : USAB33

Unité spécifique de type cours

3 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :
Pôle Agroalimentaire - EPN07
2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

être admis à la LP

Objectifs pédagogiques

- Réaliser, comprendre et interpréter des analyses spécialisées
- Gérer et choisir une analyse sensorielle.

Compétences

Mettre en place un **échantillonnage représentatif** et fiable

Réaliser ou faire réaliser, analyser les tests et essais pour **qualifier les produits** suivant leur formulation.

- Choix, principe et interprétation des analyses (viscosimètre, pénétromètre, filomètre, analyseur de mousse, tensiomètre, électrophorèse, CPG, HPLC…). Faire le lien entre les analyses et la fonctionnalité des ingrédients. Réalisation des analyses (viscosimètre, pénétromètre, filomètre, analyseur de mousse, tensiomètre, électrophorèse, CPG, HPLC…)
- Gestion et choix d'une analyse sensorielle, Construction et interprétation d'une grille d'un standard produit, Choix, principe et interprétation des analyses moléculaires (robot PCR). Microbiologie alimentaire, Tests de vieillissement, validation DLC …Réalisation d'une analyse sensorielle. Réalisation analyses sur Robot PCR

Mener le traitement statistique des données pour être en mesure de prendre une décision pertinente et robuste.

Programme

Contenu

- Analyses physico-chimiques, …ou autres à définir selon les besoins (10 h)
- Analyses sensorielles (hédoniques, descriptives, discriminatives, etc.), microbiologiques (pathogènes et/ou d'intérêts technologiques)…et autres à définir selon les besoins(20 h)

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

Compte-rendus de TP

Examen sur table